

⑬ Int.Cl.⁴A 23 L 1/314
A 23 C 19/09

識別記号

庁内整理番号

6840-4B
8114-4B

⑭ 公開 昭和63年(1988)8月22日

審査請求 未請求 発明の数 1 (全3頁)

⑮ 発明の名称 チーズを添加した畜肉加工食品の製造方法

⑯ 特 願 昭62-36651

⑰ 出 願 昭62(1987)2月19日

⑱ 発 明 者	西 谷	紹 明	埼玉県狭山市大字青柳63 新狭山ハイツ22-401
⑲ 発 明 者	玉 置	公 恵	東京都練馬区上石神井4-5-23 大沢ハイム202号
⑲ 発 明 者	塙	尚 之	埼玉県川越市新宿町5-11-3 雪印乳業技術研究所独身寮
⑲ 発 明 者	巽	清	埼玉県入間市大字野田982-2
⑳ 出 願 人	雪印乳業株式会社 北海道札幌市東区苗穂町6丁目1番1号		
㉑ 代 理 人	弁理士 宮田 広豊		

明 細 書

1. 発明の名称

チーズを添加した畜肉加工食品の製造方法

2. 特許請求の範囲

(1) チーズを熱凝固性蛋白質と混合して加熱乳化したものを、畜肉加工食品の製造過程に添加、混合することを特徴とする畜肉加工食品の製造方法。

(2) 熱凝固性蛋白質が分離大豆蛋白質である特許請求の範囲第(1)項記載の製造方法。

3. 発明の詳細な説明

産業上の利用分野

畜肉加工食品の製造に際し、該食品の品質を損うことなく、チーズを高い割合で添加し得るチーズ入り畜肉加工食品の製造方法に関する。

従来の技術

従来、畜肉加工食品の製造に際し、チーズが風味豊かで、かつ栄養価も優れていることから、チーズを添加してチーズ入り製品を製造することが

行われてきたが、その多くは、チーズに耐熱性を付与したものをブロック状に混入するものであつて、チーズを畜肉加工食品に均一に混合した形態のものでない。すなわち、従来のチーズ入り畜肉加工食品では、チーズそれ自体を賞味するものである。

また、畜肉加工食品にチーズを均一に混合する試みもなされたが、この場合にはチーズ中の油分が加工過程で分離するため、畜肉加工食品における塩溶性蛋白質によ結着性が阻害され、その結果、得られる製品は歯ごたえ、弾力の点で劣るといふ問題がみられる。したがつて、従来、チーズを畜肉加工食品に均一に添加、混合することは実際上できなかつたといえる。

発明が解決しようとする課題

本発明は、畜肉加工食品の製造に際し、該食品の品質を損うことなく、チーズを高い割合で添加し、均一に混合して、風味の良好な、かつ栄養価の優れたチーズ入り畜肉加工食品を製造するため

の方法を提供すると共に、チーズの畜肉加工分野での利用性を高めることを課題とする。

以下本発明を詳しく説明する。

発明の構成

本発明の特徴は、チーズを熱凝固性蛋白質と混合して加熱乳化した形態で、畜肉加工食品の製造過程に添加、混合することにある。

課題を解決するための手段

本発明においては、上述のとおり、チーズを熱凝固性蛋白質と混合して加熱乳化した形態で畜肉加工食品の製造過程に添加、混合するものであつて、このチーズの加熱乳化物は次のようにして調製し得る。

チーズを、熱凝固性蛋白質、例えば分離大豆蛋白質、小麦グルテン等をホモミキサーで水に水和させたものと混合、乳化し、この乳化物を80～85℃程度の温度の加熱下に約1時間保持することにより得られる。この加熱処理により、熱凝固性蛋白質はチーズの脂肪を内部に取り込んだまま変性し

に加えるとはよく、その後は常法により成形、加熱処理して製品となし得る。

なお、本発明による上記加熱乳化した混合物は分散性に優れているので、短時間かつ容易に畜肉加工食品の原材料と均一に混合し得る利点がある。

以上述べたとおり、本発明によると、チーズを畜肉加工食品に均一に、しかも高い割合で添加、混合することができ、得られる製品の風味、品質も良好であるので、栄養価の優れたチーズ入り畜肉加工食品を提供し得る利点がある。

以下に実施例を示して本発明を具体的に説明する。

実施例

チーズと熱凝固性蛋白質の混合物の加熱乳化：

分離大豆蛋白質140gをホモミキサーで水1,260gに水和させたものを、チエダチーズ2,000gと混合乳化し、この乳化物を80℃に保持して1時間加熱した。

①ソーセージの製造：

て凝固するので、畜肉加工食品中でのチーズの油分の遊離が防止されるようになる。

すなわち、本発明では、チーズを熱凝固性蛋白質と混合して加熱乳化することが重要であつて、チーズと上記蛋白質を単に混合したものを畜肉加工食品の製造に際し添加しても所期の効果は期待できない。

チーズと熱凝固性蛋白質との混合割合は特に制限的でないが、チーズ100重量部にに対し上記蛋白質溶液(10% w/w)70重量部程度が好ましい。

本発明に従つて、チーズを熱凝固性蛋白質と混合して加熱乳化したものを用いることにより、畜肉加工食品に対しチーズとして25重量%程度の高い割合で添加、混合しても、畜肉加工食品の品質に悪影響を与えることはない。

チーズと熱凝固性蛋白質の加熱乳化した混合物を、畜肉加工食品の製造過程に添加するには、例えばフランクフルトソーセージ、ハンバーグステーキ等の場合では、原材料の粉碎又は混合工程の終期

挽肉機で粉碎した豚モモ肉(赤肉95%)580gに食塩15gを加え、サイレントカッター中で2分間粉碎した。次いで、豚硬脂310g、砂糖15g、調味料10g及び水70gを加え、さらに2分間微細に粉碎した。その後、上記により加熱乳化したチーズと蛋白質の混合物200gを添加して、さらに3分間粉碎を行つた。得られた混合物を直径30mmのケーシングに詰め、75℃で30分間加熱して製品とした。得られたソーセージの弾力性及びゲル強度は良好であり、風味も優れていた。

②ハンバーグステーキの製造：

5mm目ざらの挽肉機を通した牛肉及び豚肉の各330gに食塩8g、砂糖5g、調味香辛料15g、卵白50g及びみじん切り玉ねぎ150gを加え、フードミキサーで3分間混合した。この混合物にパン粉100g及び上記により加熱乳化したチーズと蛋白質の混合物200gを添加して、さらに3分間混合した。

得られた混合物を1個当り80gの小判形状に成形後、85℃で10分間蒸煮して製品とした。得られ

たハンバーグステーキの結着性は良好であり、チーズ風味の豊かな嗜好性の高いものであつた。

出願人 雪印乳業株式会社

代理人 宮 田 広 豊

PAT-NO: JP363202359A
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 63202359 A
TITLE: PRODUCTION OF MEAT PROCESSED
FOOD CONTAINING ADDED CHEESE
PUBN-DATE: August 22, 1988

INVENTOR-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
NISHITANI, TSUGUAKI	
TAMAOKI, KIMIE	
HANAWA, NAOYUKI	
TATSUMI, KIYOSHI	

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
SNOW BRAND MILK PROD CO LTD	N/A

APPL-NO: JP62036651
APPL-DATE: February 19, 1987

INT-CL (IPC): A23L001/314 , A23C019/09

US-CL-CURRENT: 426/582 , 426/646

ABSTRACT:

PURPOSE: To obtain cheese-containing meat processed food homogeneously containing cheese and having good flavor and excellent nutritive value, by mixing cheese with a heat-coagulating protein,

heating and emulsifying the mixture, adding the emulsified mixture to the production process of meat processed food and mixing.

CONSTITUTION: Cheese is blended with a heat-coagulating protein (e.g. separated soybean protein or wheat gluten) using a homomixer, etc., and heated and emulsified. Then the emulsified mixture is added and mixed to a production process of meat processed food (e.g. sausage or hamburger steak) to provide a cheese-containing meat-processed food homogeneously containing cheese at a high ratio. Isolation of oil content of cheese in the meat processed food is prevented thereby, because the heat-coagulating protein is denatured while taking fat in the cheese in the protein by previously blending the cheese with the heat-coagulating protein and heating and emulsifying the blend.

COPYRIGHT: (C)1988,JPO&Japio